

Zucchini-Peperoni Curry



Zucchini-Peperoni Curry

Zubereitungszeit:

15 Minuten (3 – 4 Personen)

Zutaten:

2 Zucchini (ca. 420 gr.)

1 rote Peperoni

1 Silberzwiebel

5 Knoblauchzehen

Gewürzmischung:

1 TL Kurkuma

2 TL Ajowan

1 TL Jeera Powder

1 TL Amchoor

1 Gemüse-Bouillon

Zubereitungsanleitung:



Zutaten ...



Gewürzmischung ...



1) Im heissem Oel,
Silberzwiebeln und
gepressten Knoblauch
leicht goldig
anbraten.



2) Bouillon und die
Gewürzmischung
hinzufügen, alles
gut vermischen, bis
das Bouillon sich
aufgelöst hat.



3) Zuchhinis und
Peperonis
hinzufügen,
rühren, gut mit
den Gewürzen
mischen.



4) Mit 1.5 dl Wasser
ablöschen, rühren und
bei zugedeckter
Pfanne 5 Minuten
kochen lassen,
gelegentlich rühren.



5) Ich wünsche einen Guten Appetit.